



# BUFFEL

**Ingrediënten:**

Buffel  
YAKINIKU Japanese Smoked Salt  
YAKINIKU Japanese Szechuan  
Pepper

**Benodigheden:**

Kamado  
Pro Set  
Tweezers

**Kamado set up:**

directe hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en laat de Kamado tot een temperatuur van 160 °C komen.

Haal het vlees uit de koelkast en laat het op kamer temperatuur komen.

Dep het vlees droog met een papieren doekje en vervolgens kun je het vlees kruiden met de zout en peper. Kruid het vlees aan beide kanten.

Nu kun je het vlees op de grill leggen. Grill het vlees 2 minuten aan beide kanten tot het mooi gekleurd is aan de buitenkant. Gaar het vlees tot een kerntemperatuur van 50 °C.

Haal daarna het vlees van de Kamado, wikkel in folie en laat het 10 minuten rusten.

Hierna kun je het vlees in plakken snijden.

Eet smakelijk!